



GALETTE DES ROIS du Royaume de Beurretout

Galette à la frangipane

Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées
- 200 g de poudre d'amandes
- 2 œufs
- 150 g de sucre
- 100 g de beurre mou



1 - Préparer la crème d'amandes en mélangeant le **beurre** mou avec les deux **œufs** entiers, le **sucre**, la **poudre d'amandes**.

Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.

2 - Etaler une **pâte feuilletée** sur une plaque à four recouverte de papier cuisson. La piquer avec une fourchette.

3 - Disposer la crème d'amandes sur la pâte en laissant 2 cm de pâte libre sur le contour de la pâte. Enfoncer la fève sur un bord.

4 - Mouiller le bord puis placer la **pâte feuilletée** par-dessus en collant bien les bords. A l'aide d'un couteau, strier le dessus de la pâte puis dorer au jaune d'œuf allongé d'une cuillère d'eau.

5 - Enfourner pour 25 minutes de cuisson à 180°C